

# Jukebox Diner

## Recept van week 18

Ingezonden door: DJ Jootje

### Rettich-aardappelsoep:

#### Ingrediënten voor 6 personen

\*5 aardappelen(vastkokers)\*600 gr rettich\*125 gr Ontbijtspek of bacon, in plakjes\*1 el boter of margarine\*2 uien, fijngesneden\*1 1/2 dl kippenbouillon(van tablet)\*2 el honing\*2 tl verse tijmblaadjes\*frituurolie\*2 dl slagroom\*zout\*versgemalen peper\*

#### Vorbereiding

Aardappelen(1 achterhouden voor garnering) en rettich in blokjes snijden. 50 gr ontbijtspek in dunne reepjes snijden.

#### Bereidingswijze

Boter verhitten, ui en reepjes spek hierin ca. 5 min. zachtjes bakken. Blokjes aardappel toevoegen en ca. 1 min. meebakken. Bouillon en rettich toevoegen, aan de kook brengen en 25-30 min. zachtjes laten koken. Honing en 1 tl tijm door de soep roeren en ca. 5 min. mee laten koken. Intussen plakjes bacon uitbakken in een anti-aanbakpan. In ca. 5 min. krokant bakken en laten uitlekken op een stukje keukenpapier. Frituurolie verhitten. Achtergehouden aardappel in fijne sliertjes raspen. Sliertjes in hete olie goudgeel bakken, op keukenpapier laten uitlekken en met zout bestrooien. Soep van vuur nemen, met staafmixer puren en boven schone pan zeven. Slagroom erdoor roeren en even meewarmen. Soep op smaak brengen met zout en peper. Soep over borden verdelen. Garneren met aardappelsliertjes, plakjes bacon en 1 tl tijmblaadjes.



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)